Kit SOS Risotto
aux champignons

Kit SOS Risotto aux champignons

MODE D' EMPLOI

Pour 2 personnes

Ingrédients du kit

- 200g de riz à risotto
- 1 cuillère à soupe d' oignons séchés
- 1 bouillon cube
- 35g de champignons déshydratés

Ingrédients à rajouter :

- 2 cuillères à soupe d' huile d' olive
- De l' eau
- Du parmesan râpé

Préparation :

1. Dans un saladier, verser les champignons et les recouvrir d' eau chaude. Laisser reposer 15 minutes, puis les égoutter en gardant l' eau d' infusion.
2. Compléter cette eau d' infusion avec de l' eau claire pour obtenir 60cl de liquide. Réserver.
3. Dans une sauteuse, faire chauffer l' huile d' olive et verser le riz. Laisser colorer.
4. Verser ensuite un peu d' eau et le bouillon cube. Il faudra rajouter l' eau au fur et à mesure en remuant régulièrement jusqu' à cuisson complète du riz.
5. 5 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les champignons.
6. Saupoudrer généreusement de parmesan juste avant de servir.